Edulcorantes

JARABE DE AGAVE

HOJA TÉCNICA
CÓDIGO: CAR0024
VERSIÓN: 7125

El jarabe de agave es una sustancia dulce natural producida por la hidrólisis de los fructanos de la planta de agave. Se estima que el jarabe de agave tiene el doble de poder edulcorante que el azúcar común gracias a su composición, principalmente fructosa y dextrosa o glucosa. Por ello, se considera un edulcorante y un excelente potenciador del sabor y el aroma, ya sea solo o en combinación con otros productos alimenticios para consumo humano.

ALÉRGENO TIPO: Ninguno.
ORIGEN: Natural
GRADO: Alimento

SOLUBILIDAD: No soluble
PORCIÓN: Según requerimiento del cliente

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES		MICROBIÓLOGICAS	
APARIENCIA:	Jarabe	CUENTA TOTAL EN PLACA:	Máx. 100 UFC/g
SABOR:	Dulce	HONGOS:	Máx. 10 UFC/g
OLOR:	Característico	LEVADURAS:	Máx. 10 UFC/g
		E. COLI:	Negativo

FISICOQUÍMICAS	
HUMEDAD:	20- 28%
INULINA:	Máx. 6.6%
PH:	4 - 6
GLUCOSA:	4 - 6%
SACAROSA:	Máx. 1.33%
FRUCTOSA:	Mín. 80%

CONSIDERACIONES DE MANEJO Y MANIPULACIÓN

VIDA DE ANAQUEL TOTAL (A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCIÓN)	24 Meses
PESO APROXIMADO POR PRESENTACIÓN	Porrón de 25 kg
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Conservar bien cerrado en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, la humedad y el calor directo, siguiendo las Buenas Prácticas de Almacenamiento. Temperatura máxima: 30 °C y humedad relativa: 75 %.

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.

CERTIFICACIONES DEL INGREDIENTE:

Las certificaciones pueden corresponder a uno o varios fabricantes disponibles.

¡Conocer más!

Nuestros ingredientes no están intencionados para diagnosticar, tratar o curar ningún padecimiento o enfermedad.

Todos nuestros ingredientes han sido inspeccionados y aprobados por nuestros lineamientos de calidad con base en **ISO22000:2018** *así garantizamos la inocuidad en cada uno de ellos.*

CONFIDENCIAL - La copia, reproducción y distribución total o parcial de este documento, mediante fotocopia, reimpresión, almacenamiento o manipulación de cualquier índole, está prohibida sin el permiso escrito de América Alimentos SA de CV. El acceso a los contenidos del documento, no implica concesión de uso de los indicados derechos.